

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



HIER BEGINNT DER GENUSS

Was es bei uns gibt: Saisonales, Regionales und manchmal etwas von weiter her. Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen, und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen.

Dass beim Buchinger alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.

WAS ESSEN WIR HEUTE?

Unsere besondere Empfehlung für heute

Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“

Ofenfrische ½ Bauernente „11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,80

Geschmorter Kalbstafelspitz vom Donauland Kalb
mit Butter-Erdäpfelpüree 25,50

Knoblauch-Rostbraten
von der Beiried vom NÖ Genussrind
mit gebackenen Erdäpfelnockerln 27,60

Berner Schnitzel
Gegrilltes Schweinsschnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Selchfleisch und Käse überbacken,
dazu Erdäpfelaibchen und Salatteller 22,40

Hausgemachte Tagliatelle
mit Zitronen-Kapernsoße und frischem Rucola 18,20

Veganes cremiges Steinpilz-Zartweizen-Risotto
mit Grillgemüse und Blattsalat 22,00

DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Brownie
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50

Warme Waldviertler Mohn torte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Silvias Hollerkoch
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9,20

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
37/39

ERFRISCHEND
ANDERS
HAUSLIMO
4,60



MIT
UNSEREM
WHATSSAPP
CHANNEL



FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten



ZUM ANFANGEN



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab
Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli und Joseph Brot /Person 7,50

VORSPEISEN



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 16,50



Peppersweet-Frischkäse-Pralinen
in knuspriger Panko-Panade, im getrüffelem Blattsalat-Beet
mit Joseph Brot 12,80



Erbsen-Pancake mit Räucherlachs
Wasabi-Frischkäse und Grapefruit-Kaviar 14,50

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 17,40

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Waldviertler Sauerrahmsuppe
mit Erdäpfel 6,20

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,20

Wie
zhaus

Backhendl vom ½ steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogelersalat 23,90

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,60



Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse
Schnittlauchsoße und Apfelkren 27,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogelersalat und Schnittlauchsoße 21,40



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!

Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,80

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,70

QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



MERCI CHERIE



Die besondere Art Freude zu schenken.
Wenn Sie sich und ihrem liebsten Menschen
nicht nur eine Freude bereiten, sondern sich
richtig verwöhnen lassen wollen.
Ein romantisch dekoriertes Tisch, ein exquisites,
für Sie kreiertes 5-Gänge-Menü
inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,

AUCH ALS
GUTSCHEIN
ERHÄLTICH

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH

DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 36^{SSIG} 33 EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN
DONNERSTAGABEND
AUF VORBESTELLUNG

IN DER HITZE DER NACHT

11 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRATEN

gibt es täglich unsere legendäre Bauernente
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH
AUS DEM
OFEN